16.020 Zemiaková kaša II.
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky III. - VI.	17,50	11,35	28,5	18,5	36	23,4	44	28,6
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
mlieko	3,00	3,00	5,00	5,00	6,50	6,50	8,00	8,00
maslo	0,25	0,25	0,40	0,40	0,55	0,55	0,70	0,70
hmotnosť porcie v g	120		200		260		320	

Výrobný postup
Očistené, umyté, pokrájané zemiaky dáme variť do vriacej osolenej vody. Po uvarení scedíme a vyšľaháme s horúcim mliekom a maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	607	146	3,25	2,7	0,0	24,8	3,6	58,2	1,3	0,020	0,1	0,1	17,8	0,0
B	989	237	5.34	4,3	0,0	40,5	5,9	95,9	2,1	0,033	0,2	0,2	29,0	0,0
C	1268	304	6,81	5,9	0,0	51,4	7,5	122,7	2,6	0,044	0,2	0,2	36,7	0,0
D	1560	374	8,35	7,4	0,0	62,8	9,2	151,0	3,2	0,055	0,3	0,3	44,8	0,0